**Finale i konkurranse om drømmejobben:  
Vinmaker i Australia**

**Torsdag 1. desember møtes seks finalister i Oslo for å konkurrere i druetråkking, blindsmaking og vin-quiz om jobben som vinmaker i Australia.**

Det australske vinhuset Lindeman’s har gått bredt ut for å finne en trainee til det som må være den beste sommerjobben midt i den norske vinteren: Vinmaker i Australia i to hele uker, der traineen får følge hele produksjonsprosessen fra innhøsting av druer til tapping i et av landets mest tradisjonsrike vinhus.

**Overbevisende briljering**Etter stor pågang fra svært ulike søkere er seks finalister nå plukket ut til en svært innholdsrik finalerunde.

Finalistene blir testet i en rekke øvelser med tilknytning til vinmakerfagets ulike sider, der det blir anledning både til å briljere med kunnskap og vise oppriktig interesse. Alle må også gjennom et intervju der de må overbevise om hvorfor nettopp de fortjener drømmesjansen.

**–Helt fantastisk**

– Praktikanten hos Lindeman’s kommer til å lære mye nytt. Han eller hun vil få være med på alt fra druesanking til tapping av vin på flasker, på forskjellige vingårder rundt i det eksotiske og enorme landet. Dette er en drømmesjanse for dem som søker tyngde innen vin-bransjen, enten man har en drøm om å bruke det profesjonelt eller bare er interessert på hobby-nivå, sier Katrin Juvet.

Det bekrefter Heidi Iren Hansen. Hovmesteren og restaurantsjefen ved Refsnes Gods vant konkurransen i fjor, og fikk noen virkelige minner for livet.

– Oppholdet på Lindeman’s vingårder var helt fantastisk og veldig lærerikt. Jeg fikk være med på alt fra å smake på druer sammen med vinmakerne, til å lage min egen blanding av vin. Jeg var dessuten både på små og store vinerier på forskjellige steder i landet, sier Heidi Iren Hansen.

Se også [www.lindemanswinemaker.com](http://www.lindemanswinemaker.com) for ytterligere informasjon.

**Program for dagen:**

1. Druetråkking: Deltagerne konkurrerer om å produsere mest mulig druejuice i løpet av et par minutters tråkking i en balje med druer.
2. Blindsmaking: Greier finalistene å skille ulike viner fra hverandre?
3. Quiz: Kunnskapstest om australsk vinproduksjon og vin generelt.
4. Intervju: Alle får en sjanse til å fortelle hvorfor akkurat de fortjener å vinne.

**Kort om finalistene:**

1. Peter Sand Dørstad, 21 år fra Smestad i Oslo. Dørstad jobber til daglig som sommerlier på Grefsenkollen Restaurant, og har fått blant annet Medal of Excellence iunder World Skills i Canada i 2009.
2. Alexander Sandli, 24 år fra Jevnaker. Sandli er hovmester ved Thorbjørnrud Hotell på Jevnaker, lidenskapelig opptatt av vin og nettopp investert i egen vinkjeller.
3. Eirik Riisnæs, 19 år fra Nordstrand i Oslo. Riisnæs går på Norges Vinfagskole til daglig og kommer fra en familie som setter umåtelig stor pris på god vin.
4. Eskil Sand, 26 år fra Lillestrøm. Sand er lærer, matinteressert og vintesusiast med egen vinblogg.
5. Tine Marie Hansen, 29 år fra Bodø og Kristiansand. Hansen har en bachelorgrad i Opplevelsesbasert Reiseliv, er interessert i vin og drømmer om å drive et eget hotell.
6. Cecilie Fragaat Ødegård, 40 år fra Oslo. Ødegård driver den populære mat- og vinbloggen lekkermunn.no.

**For mer informasjon, vær vennlig og kontakt:**

Katrin Juvet**, ansvarlig for Lindeman’s i Norge**Tlf**:** +47 23 89 78 00 | M: +47 976 84 008**|**E-post: [katrin.juvet@tweglobal.no](mailto:katrin.juvet@tweglobal.no)